ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

CT 2203/TC

Ceran® Kochtafeln

touch control

CT 3403/TC

D – Inhaltsverzeichnis

Seite

Einleitung ... 3
Technische Daten ... 3
Verpackungsmaterial ... 3
Das Bedienfeld ... 4
Für Ihre Sicherheit ... 5
Bedien-Modi ... 8
Aus-Modus ... 8
Betriebs-Modus ... 8
Verriegelungs-Modus ... 8
Kochen mit Ihrem Kochfeld ... 8
ON/OFF-Sensor (Hauptschalter) ... 8
MINUS-/PLUS-Sensoren ... 8
Ankochautomatik ... 9
Temperaturautomatik ... 9
Ausschalten einer Kochzone ... 9
Restwärmeanzeige ... 10
Zweikreis-Zuschaltung ... 10
Sicherheitsfunktionen ... 10
Automatische Abschaltung ... 10
Sicherheitsabschaltung bei Dauerbetätigung 10
Restwärmeanzeige ... 10
Kindersicherung ... 11
Betriebsdauerbegrenzung ... 11
Kochstufenparameter ... 11 (23)
Fehlermeldung ... 12
Reinigung und Pflege ... 12
Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 ... 12

Service und Garantie ... 24

GB – Contents

page

Introduction ... 13
Technical data ... 13
Packing material ... 13
The operating panel ... 14
For your safety ... 15
Operating modes ... 18
Off mode ... 18
Operating mode ... 18
Locking mode ... 18
Cooking with your cooking plate ... 18
ON/OFF sensor (main switch) ... 18
MINUS/PLUS sensors ... 18
Automatic cooking system ... 19
Automatic temperature control ... 19
Switching a cooking zone off ... 19
Residual heat indication ... 20
Dual-circuit ... 20
Safety functions ... 20
Automatic switch-off ... 20
Safety switch-off at continuous application .. 20
Residual heat indication ... 20
Child-proof lock ... 20
Operating time limitation ... 21
Cooking level parameters ... 21 (23)
Error code ... 21
Cleaning and maintenance ... 22
Extended product information in accordance with the EU regulation 66/2014 ... 22

D

Bedienungsanleitung

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diese ganz besondere Ceran® Kochtafel entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Ihr neues Gerät ist ein Spitzenprodukt aus deutscher Fertigung, von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Damit Sie lange Freude an diesem Produkt haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Das Gerät ist als Kochfeld zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Modell:	CT 2203/TC	CT 3403/TC
Kochzonen:	1	2
Nennspannung:	230 V	230 V
Nennaufnahme, ca.:	2000 W	3400 W
Standby-Verbrauch:	unter 0,25 W	unter 0,25 W

Zwei Minuten nach Erlöschen aller Anzeigen schaltet die Steuerung automatisch in den Stromsparmodus (Standby).

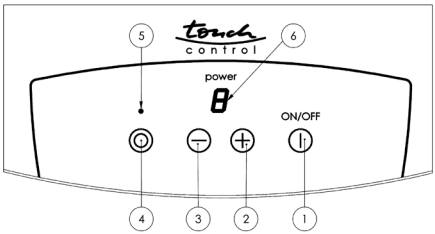
Verpackungsmaterial
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

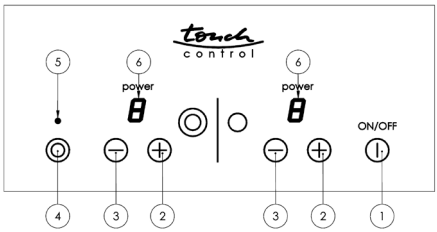
Das Bedienfeld

Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind. Durch Auflegen des Fingers auf den Sensor wird die jeweilige Funktion aktiviert und durch einen Signalton bestätigt. Das Bedienfeld immer sauber und trocken halten und nicht mit feuchten Fingern betätigen, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.

CT 2203/TC



CT 3403/TC



	Name	Funktion
1	ON/OFF-Sensor (Hauptschalter)	Ein- und Ausschalten der Steuerung bzw. des gesamten Kochfeldes
2	PLUS-Sensor	Einstellen der Kochstufe (0 - 9) für die jeweilige Kochzone
3	MINUS-Sensor	Einstellen der Kochstufe (0 - 9) und der Ankochautomatik für die jeweilige Kochzone
4	ZWEIKREIS-Sensor	Zu- und Abschalten der großen Heizzone 21 cm Ø bei Kochzone 1
5	LED Anzeige für aktivierte ZWEIKREIS-Funktion	Zeigt an, dass die große Heizzone 21 cm Ø der Kochzone 1 aktiviert ist
6	7-Segment Anzeige	Anzeige von: Kochstufe 0 – 9, Restwärme „H", Kindersicherung „L" oder Fehlercode „F"

Für Ihre Sicherheit

ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, das Netzkabel oder die Abdichtung beschädigt bzw. die Glasplatte gebrochen, sofort den Netzstecker ziehen.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Gehäuse-Oberflächen und die Kochfläche werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Kochbesteck!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Verwenden Sie nur Elektro-Kochtöpfe oder -Pfannen mit einwandfreiem, ebenem Boden und passendem Durchmesser (auch feuerfestes Glas oder Porzellan). Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie. Das Kochfeld und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, minderwertigem Email, Porzellan oder Aluminiumfolie.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden.

Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!

- Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der Kochfläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber aus der heißen Kochzone weg.
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Kochfläche spritzen!
- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
  - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen ausreichenden Belüftungsabstand, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.

⚠ **Vorsicht Brandgefahr!** Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die Ceran® Fläche erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen der Glasfläche und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.

Bedien-Modi

Aus-Modus
Die Steuerung ist nicht aktiv und alle Anzeigen sind aus. Eventuell vorhandene Restwärme wird angezeigt, Netzspannung ist also noch vorhanden.
Betriebs-Modus
Mindestens eine Kochzone ist aktiviert und zeigt eine Kochstufe (0 bis 9) in der Anzeige.
Verriegelungs-Modus
Die Steuerung ist verriegelt, es kann nur der ON/OFF-Sensor betätigt werden um das Gerät auszuschalten. In der Anzeige leuchtet ein **„L"** (lock) wenn ein Sensor betätigt wird.

Manuelle Verriegelung:
Durch gleichzeitiges Betätigen der Sensoren „ZWEIKREIS" und „MINUS" (bei der Doppelkochtafel das MINUS der linken Kochzone) kann eine Kindersicherung aktiviert werden *(siehe auch unter Punkt „Kindersicherung")*.
Automatische Verriegelung:
Sobald die Steuerung einen Fehler erkennt, werden alle Kochzonen abgeschaltet und die Steuerung verriegelt. In der Anzeige erscheint ein **„F"** (Fehler). Sobald der Fehler beseitigt ist, wird die Verriegelung wieder aufgehoben.

Kochen mit Ihrem Kochfeld

ON/OFF-Sensor (Hauptschalter)

Der ON/OFF-Sensor dient zum Ein- und Ausschalten der Steuerung bzw. des gesamten Kochfeldes.

Einschalten der Steuerung

- Betätigen Sie den ON/OFF-Sensor für die Dauer von 1 Sekunde bis ein kurzer Bestätigungston ertönt. Die Touch Control Elektronik schaltet sich ein und wechselt vom Aus- in den Betriebs-Modus. Das Aufleuchten der „0" in der 7-Segment Anzeige zeigt Ihnen, dass das Gerät eingeschaltet ist. *(Diese Anzeige kann ggf. durch die Anzeige von Restwärme- oder Fehlercode in den Hintergrund treten)*.
- Erfolgt innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten keine weitere Eingabe, schaltet die Steuerung automatisch wieder zurück in den Aus-Modus.

Ausschalten der Steuerung
Im Betriebs-Modus kann die Steuerung durch Betätigen des ON/OFF-Sensors jederzeit ausgeschaltet werden. Diese Ausschalt-Funktion hat im Betrieb immer Vorrang, auch wenn andere Sensoren gleichzeitig betätigt werden oder die Kindersicherung aktiv ist.

MINUS-/PLUS-Sensoren

Die Sensoren MINUS und PLUS dienen zum Einstellen der gewünschten Kochstufe, sowie zur Aktivierung der Ankochautomatik.

Einschalten einer Kochzone (Kochen)
Durch zügiges Betätigen des MINUS- oder PLUS-Sensors nach dem Einschalten wird die zugehörige Kochzone aktiviert.

Einstellen einer Kochstufe
Beim ersten Berühren des PLUS-Sensors startet das Gerät mit der Einstellung 1. Durch weiteres Berühren des PLUS-Sensors kann bis auf 9 erhöht werden.
Beim ersten Berühren des MINUS-Sensors startet das Gerät mit Einstellung 9. Durch weiteres Berühren des MINUS-Sensors kann bis auf 1 reduziert werden.
Bei Dauerbetätigung eines der beiden Sensoren erfolgt der Anzeigenwechsel im Rhythmus von 0,5 Sekunden.
Bei einer Dauerbetätigung des PLUS-Sensors bleibt die Kochstufe auf höchster Einstellung stehen und bei Dauerbetätigung des MINUS-Sensors auf der Kochstufe „0" (Endanschlag). Erst durch kurzes Loslassen des jeweiligen Sensors und der erneuten Betätigung wird dieser Endanschlag überwunden. Dies ist z. B. nötig, wenn die Ankochautomatik angewählt werden soll.

Ankochautomatik

Jede Kochzone ist mit einer Ankochautomatik ausgestattet: Nach Aktivierung der Kochzone wird diese für die Dauer einer vorprogrammierten Ankochzeit auf maximaler Leistungsstufe (100 %) aufgeheizt. Dies erlaubt ein besonders schnelles Erhitzen des Kochguts und hilft damit, Zeit und Energie zu sparen. Die Dauer der Ankochautomatik ist von der jeweils gewählten Kochstufe abhängig *(siehe Tabelle unter Punkt „Kochstufenparameter")*.

Ankochautomatik aktivieren

Die Ankochautomatik einer Kochzone wird aktiviert, indem die Kochstufe über den MINUS-Sensor nach unten angewählt wird und man dabei über die „0" hinaus auf die „9" oder weiter nach unten schaltet (z. B. bis Stufe „5").
In der Kochstufenanzeige leuchtet nun zusätzlich rechts neben der Zahl ein Punkt. Dieser zeigt an, dass für diese Kochstufe die Ankochautomatik aktiv ist. Der Punkt erlischt, sobald die Zeit der Ankochautomatik abgelaufen ist. Die Kochzone heizt dann auf der eingestellten Stufe (z. B. „5") weiter.

Ankochautomatik beenden
Die Ankochautomatik kann jederzeit beendet werden, indem man die Kochzone auf Stufe „0" einstellt. Danach kann über den PLUS-Sensor die gewünschte Kochstufe ohne Ankochautomatik gewählt werden.

Temperaturautomatik

Die Kochzonen verfügen über eine Temperaturautomatik, d. h. sie halten die eingestellten Temperaturen durch eine entsprechend getaktete Energiezufuhr konstant. Dies können Sie am Auf- und Abglühen der Heizzonen beobachten. Die zugehörigen Werte je Kochstufe sehen Sie in der Tabelle unter Punkt „Kochstufenparameter".

Verwenden Sie folgende Einstellungen:

1 ... 3	zum Aufwärmen
4 ... 6	zum Dämpfen, Dünsten, Kochen
7 ... 9	zum Ankochen, Backen, Braten

Ausschalten einer Kochzone

Eine aktive Kochzone wird abgeschaltet, indem:
a) der PLUS- und der MINUS-Sensor gleichzeitig betätigt werden oder
b) die Kochstufe „0" eingestellt wird.

Achtung: Durch Betätigen des ON/OFF-Sensors wird die gesamte Steuerung (d. h. bei der Doppelkochtafel beide Kochzonen) ausgeschaltet!

Restwärmeanzeige

Wird eine Kochzone abgeschaltet und strahlt noch Restwärme ab, erscheint in der Anzeige ein „H" für HEISS. Die Anzeige bleibt auch im Aus-Modus aktiv und erlischt nur, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, oder keine Restwärme mehr vorhanden ist. Berühren Sie die heiße Kochzone nicht! Die Restwärme kann zum Warmhalten genutzt werden.

Zweikreis-Zuschaltung

Ihre Kochtafel verfügt über eine Zweikreis-Heizzone, welche die Kochfläche (bzw. bei der Doppelkochtafel eine der Kochflächen) durch Zuschalten eines äußeren Heizkreises von 140 mm Ø auf 210 mm Ø vergrößert.
Die eingestellte Kochstufe wird durch die Zweikreis-Zuschaltung nicht verändert.

Aktivieren der Zweikreis-Zuschaltung

Die Zweikreis-Zuschaltung kann nur aktiviert werden, wenn die zugehörige Kochzone in Betrieb ist (Kochstufe 1 - 9). Um die große Heizzone zu aktivieren, berühren Sie den entsprechenden Zweikreis-Sensor. Die leuchtende LED über dem Sensor zeigt Ihnen, dass zusätzlich der äußere Heizkreis 210 mm Ø aktiv ist.

Abschalten der Zweikreis-Zuschaltung

Wenn Sie wieder auf den kleinen Heizkreis zurückschalten möchten, berühren Sie nochmals den Zweikreis-Sensor. Das Erlöschen der LED über dem Sensor zeigt Ihnen dann, dass der äußere Heizkreis wieder abgeschaltet ist.

Sicherheitsfunktionen

Ihre Kochtafel ist mit vielen Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die Sie als Benutzer und auch das Gerät vor unbeabsichtigten oder gefährlichen Betriebssituationen schützen.

Automatische Abschaltung

Erfolgt innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten keine weitere Eingabe, schaltet die Steuerung automatisch wieder zurück in den Aus-Modus.

Sicherheitsabschaltung bei Dauerbetätigung

Werden ein oder mehrere Sensoren länger als 12 Sekunden betätigt (z. B. durch Gegenstände oder übergelaufene Speisen auf dem Bedienfeld), erfolgt eine akustische Fehlermeldung (Warnton) und die Kochzonen werden automatisch verriegelt *(Modus „Automatische Verriegelung")*.
Selbsthilfe: *Entfernen Sie die Ursache der Dauerbetätigung. Das Gerät kann danach wieder in Betrieb genommen werden.*

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige warnt Sie vor einer nach dem Ausschalten noch heißen Kochzone, weist Sie aber auch auf die noch verbliebene Restwärme hin, die genutzt werden kann. In der Anzeige erscheint das Symbol „H". Berühren Sie die heiße Kochzone nicht! Die Restwärmeanzeige bleibt auch im Aus-Modus aktiviert.

Kindersicherung

Die Kindersicherung ermöglicht eine Verriegelung der Sensoren, um eine ungewollte Änderung der Einstellungen zu verhindern. Die Steuerung arbeitet dabei im zuvor eingestellten Modus (auch Aus-Modus) weiter, doch lassen sich - mit Ausnahme des ON/OFF Sensors zum Ausschalten des Gerätes - keine anderen Sensoren mehr bedienen. **Eine aktive Kindersicherung bleibt auch im Aus-Modus erhalten.**

Kindersicherung einschalten

power

Durch gleichzeitiges Betätigen und ca. 3 Sekunden halten von MINUS-Sensor (bei Doppelkochtafel linke Kochzone) und ZWEIKREIS-Sensor wird die gesamte Steuerung verriegelt. Ein „L" in der Anzeige und ein Signalton signalisieren die aktive Verriegelung sobald ein Sensor betätigt wird.

Kindersicherung ausschalten

Um die Sperre aufzuheben und alle Sensoren wieder freizugeben, müssen wieder MINUS-Sensor und ZWEIKREIS-Sensor gleichzeitig betätigt und ca. 3 Sekunden gehalten werden. Ein Signalton ertönt, die Anzeige „L" erlischt.
Anschließend erscheint die ursprüngliche Einstellung bzw. „H" für Restwärme und alle Sensoren können wieder bedient werden.

Ausschalten mit dem ON/OFF-Sensor bei aktiver Kindersicherung

Wird die Steuerung bei aktiver Kindersperre mittels des ON/OFF-Sensors komplett ausgeschaltet, erlöschen alle Anzeigen bzw. die Restwärmeanzeige „H" leuchtet.
Ein erneutes Einschalten ist erst nach Ausschalten (siehe oben) der Kindersicherung möglich!
Nach Ziehen des Netzsteckers ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv!

Tipp:
Den ZWEIKREIS-Sensor zwei Mal betätigen und halten, dann den MINUS-Sensor dazu wählen, damit die gewünschte Einstellung erhalten bleibt.

Betriebsdauerbegrenzung

Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung einer Kochzone, wenn über einen gewissen Zeitraum keine Veränderung an ihren Einstellungen vorgenommen wurde. Die Zeiten der Betriebsdauerbegrenzung sind abhängig von der jeweils eingestellten Kochstufe. Sie können die jeweiligen Werte der nachfolgenden Tabelle „Kochstufenparameter" entnehmen.
Nach einer automatischen Abschaltung kann die Kochzone erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.

Kochstufenparameter

Tabelle siehe Seite 23

Fehlermeldung

Die elektronische Steuerung ist mit zahlreichen internen Überwachungsfunktionen ausgestattet. So erfolgt auch im Aus-Modus des Gerätes ein automatischer Selbstabgleich der Sensoren an die Umgebungsbedingungen.

Die Glasfläche über den Sensoren darf nie abgedeckt sein.

Achtung: Bei extremem Fremdlicht, Verdunkelung oder bei Abdeckung von Sensoren mit einem hellen Gegenstand ist ein Abgleich nicht möglich. In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „F" und ein Signalton ertönt. Die Leistungszufuhr bzw. die Steuerung wird abgeschaltet. Solange ein Fehler vorliegt, kann nicht wieder eingeschaltet werden.

Selbsthilfe: *Gegenstand von der Glasfläche entfernen. Gegebenenfalls Gerät kurz vom Netz trennen (über Stecker oder Sicherung) und wieder anschließen. Danach kann die Kochtafel wieder in Betrieb genommen werden.*

Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!

- Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen der Ceran® Platte mit einem speziellen Glasschaber, den Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.
- Anschließend die kalte Platte mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben. Es gibt im Handel geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik Platten, die mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Glasfläche so lange verrieben werden, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind.
- Das Edelstahl-Gehäuse mit einem feuchten Lappen abwischen und nachtrocknen. Auch für Edelstahloberflächen gibt es im Handel spezielle Reinigungs- und Pflegemittel.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie kein Dampfstrahlgerät.
- Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Modellkennung	**CT 2203/TC**	**CT 3403/TC**
Art der Kochmulde	freistehend	freistehend
Anzahl der Kochzonen	1 (Zweikreis)	2 (Einkreis und Zweikreis)
Heiztechnik	Strahlungs-Heizkörper	Strahlungs-Heizkörper
Durchmesser	14 cm / 21 cm	14,5 cm und 14 cm / 21 cm
Energieverbrauch per Kochzone, je kg	210 Wh/kg	14,5 cm Ø: 210 Wh/kg 14 cm / 21 cm Ø: 210 Wh/kg
Energieverbrauch gesamtes Kochfeld, je kg	210 Wh/kg	210 Wh/kg

Prüfverfahren
Das Produkt wurde geprüft nach der Prüfnorm **DIN EN 60350-2: Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder –Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.**

Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen
Tipps zum Energiesparen:
- Das Kochfeld und der Topfboden müssen sauber und frei von Rückständen sein, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- Zuerst das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, danach das Gerät einschalten.
- Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sollten gleich groß sein.
- Mit der Verwendung von zu kleinem Kochgeschirr verschwenden Sie Energie.
- Beim Erwärmen von Wasser nur die tatsächlich benötigte Menge erhitzen.
- Beim Kochen und Zubereiten das Kochgefäß möglichst immer mit einem Deckel abdecken.
- Schalten Sie die Kochzone frühzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten, Schmelzen, etc.

GB Instruction manual

Introduction

We are pleased you decided in favour of this very special Ceran® cooking plate and would like to thank you for your confidence. Your new appliance is a top product made in Germany, of first-class quality and state-of-the-art. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use
The appliance is designed as a cooking hob for preparing food (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data
Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Model:	CT 2203/TC	CT 3403/TC
Cooking zones:	1	2
Nominal voltage:	230 V	230 V
Nominal power ca.:	2000 W	3400 W
Standby consumption:	below 0.25 W	below 0.25 W

Two minutes after all displays have gone out, the control will switch automatically to the power saving mode (standby).

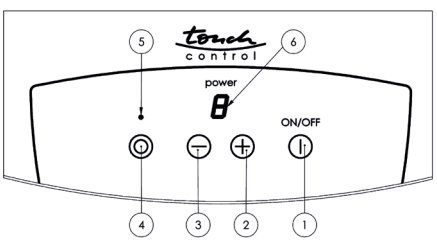
Packing material
Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

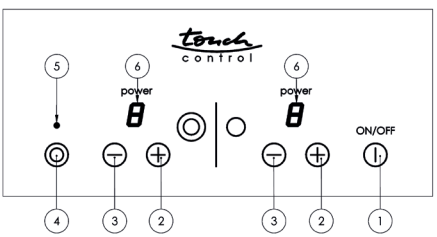
The operating panel

The appliance is equipped with touch control sensors which are simple and easy to operate. By applying the finger on the sensor, the respective function is activated and acknowledged by a signal tone. Always keep the operating panel clean and dry and do not operate it with wet fingers as this might lead to malfunctions.

CT 2203/TC



CT 3403/TC



	Name	Function
1	ON/OFF sensor (main switch)	Switching the control and the whole cooking plate on and off
2	PLUS sensor	Setting the cooking level (0 - 9) for the respective cooking zone
3	MINUS sensor	Setting the cooking level (0 - 9) and the automatic cooking system for the respective cooking zone
4	DUAL CIRCUIT sensor	Switching the large heating zone 21 cm Ø of cooking zone 1 on and off
5	LED display for activated DUAL CIRCUIT function	Shows that the large heating zone 21 cm Ø of cooking zone 1 is activated
6	7-segment display	Indication of: cooking level 0 – 9, residual heat "H", child-proof lock "L" or error code "F"

For your safety

WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.

- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance, the power cord or the sealing or if the glass ceramic plate is broken, unplug the appliance immediately.
- Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance

WARNING: Hazard of injury and burns! Casing and cooking area are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Thus, work with caution:

- We recommend using pot cloths and appropriate cooking cutlery!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Only use suitable pots or pans with sound, even bottom and appropriate diameter (also fire-proof glass or chinaware). If the pot bottom is uneven or too small, you will waste energy. The cooking plate and the pot bottom must always be clean and dry.
- Do not use cooking vessels made of plastic, inferior enamel, porcelain or aluminium foil.
- **Attention! Hazard of fire!** Fat and oil can ignite when overheated. Therefore, food containing fat and oil must be prepared under supervision only.
- In case any plastic objects, aluminium foil, sugar or dishes containing sugar accidentally happen to melt on the cooking surface, immediately shove them away from the hot cooking zone with a cleaning scraper.
- Never splash cold water on the hot cooking surface!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!

- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
  - Place it beyond children's reach.
  - Leave a sufficient ventilation distance to all sides of the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
  - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

⚠ **Attention! Hazard of fire!** This appliance is not qualified for installation.

- Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the Ceran® surface are available on the market.
- Avoid scratches on the glass plate caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate against breakage by falling objects.
- If cracks, fissures or breakage occur, or when it can be assumed that safe use is no longer guaranteed, switch off the appliance immediately.
- For a safe switch-off pull the mains plug.
- Do not use the appliance as a space heater.

Operating modes

Off mode
The control is not active and all displays are off. A possibly existing residual heat will be indicated, thus, there is still mains voltage.
Operating mode
As least one cooking zone is activated and shows a cooking level (0 to 9) in the display.
Locking mode
The control is locked, only the ON/OFF sensor can be applied to switch the appliance off. The display will show an **"L"** (lock) if a sensor is applied.

Manual locking:
By simultaneously applying the sensors "DUAL CIRCUIT" and "MINUS" (at the double cooking plate the MINUS of the left cooking zone), a child-proof lock can be activated *(see also point "Child-proof lock")*.

Automatic locking:
As soon as the control recognises a fault, all cooking zones will be switched off and the control will be locked. The display will show an **"F"** (fault). As soon as the fault is removed, the locking will be removed.

Cooking with your cooking plate

ON/OFF sensor (main switch)

ON/OFF

The ON/OFF sensor is for switching the control or the complete appliance on and off.

Switching the control on

- Apply the ON/OFF sensor for the period of 1 second until a short acknowledgement tone sounds. The touch control electronic switches on and changes from the off mode to the operating mode. The glowing "0" in the 7-segment display shows you that the appliance is switched on. *(This indication might be pushed into the background by the indication of residual heat or an error code)*.
- If there is no further input within 10 seconds after switch-on, the control will automatically switch back to the off mode.

Switching the control off
During operating mode, the control can be switched off any time by applying the ON/OFF sensor. This switch-off function has always priority during operation even if other sensors are applied simultaneously or the child-proof lock is active.

MINUS-/PLUS sensors

The sensors MINUS and PLUS are for setting the desired cooking level as well as for activating the automatic cooking system.

Switching a cooking zone on (cooking)
By quickly applying the MINUS or PLUS sensor after switch-on, the respective cooking zone will be activated.

Setting a cooking level
When applying the PLUS sensor for the first time, the appliance starts with setting 1. By further applying the PLUS sensor, the level can be increased to 9.
When applying the MINUS sensor for the first time, the appliance starts with setting 9. By further applying the MINUS sensor, the level can be reduced to 1.
When continuously applying one of the two sensors, the indication changes in the rhythm of 0.5 seconds. When continuously applying the PLUS sensor, the cooking level remains at the highest setting and when continuously applying the MINUS sensor, it remains at cooking level "0" (end stop). Only by shortly releasing the respective sensor and applying it anew, this end stop is passed. For example, this is necessary for activating the automatic cooking system.

Automatic cooking system

Every cooking zone features an automatic cooking system: After activation of the cooking zone, it will be heated for the period of a pre-programmed cooking time at max. power level (100 %). This allows for an especially quick heating of your food and thus, helps to save time and energy. The period of the automatic cooking system depends on the chosen cooking level (see chart under point "Cooking level parameters").

Activating the automatic cooking system

The automatic cooking system of a cooking zone is activated by selecting the cooking level via the MINUS sensor downwards and by switching via "0" to "9" or further down (e. g. to level "5"). Now, **a point** glows in the cooking level display additionally on the right beside the figure. This point indicates that the automatic cooking system is active for this cooking level. The point goes out as soon as the time of the automatic cooking system has elapsed. Then, the cooking zone keeps heating at the set level (e. g. "5").

Quitting the automatic cooking system
The automatic cooking system can be quit any time by setting the cooking zone to level "0". Afterwards, the desired cooking level without automatic cooking system can be selected via the PLUS sensor.

Automatic temperature control

The cooking zones feature an automatic temperature control, i. e. the set temperatures are kept constantly through a correspondingly cycled energy supply. This can be observed by the heating zones turning on and off. You will find the corresponding values for each cooking level in the chart under point "Cooking level parameters".

Please use the following settings

1 ... 3	for heating-up
4 ... 6	for steaming, stewing, boiling
7 ... 9	for parboiling, baking, roasting

Switching a cooking zone off

An active cooking zone is switched off by:
a) applying the PLUS and MINUS sensors simultaneously or
b) setting cooking level "0".

Attention: By applying the ON/OFF sensor, the whole control (i. e. both cooking zones at the double cooking plate) are switched off!

Residual heat indication

If a cooking zone is switched off and still emits residual heat, the display will show an "H" for HOT. The display remains also active in off mode and will only distinguish if the appliance is disconnected from the mains or if there is no residual heat. Do not touch the hot cooking zone! The residual heat can be used for keeping-warm.

Dual-circuit

Your cooking plate features a dual-circuit heating zone which enlarges the cooking surface (or one cooking surface at the double cooking plate) from 140 mm Ø to 210 mm Ø by setting an outer heating circuit in addition.
The set cooking level will not be changed by setting the dual-circuit in addition.

Activating the dual-circuit

The dual-circuit can only be activated if the respective cooking zone is active (cooking level 1 – 9). For activating the large heating zone, apply the corresponding dual-circuit sensor. The glowing LED above the sensor shows you that the outer heating circuit 210 mm Ø is additionally active.

Deactivating the dual-circuit

If you want to set back to the small heating circuit, apply the dual-circuit sensor again. The LED above the sensor goes out and shows you that the outer heating circuit is deactivated.

Safety functions

Your cooking plate features many safety functions protecting you as user and also the appliance from accidental or dangerous operation situations.

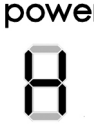
Automatic switch-off

If there is no further input within 10 seconds after switch-on, the control switches automatically back to the off mode.

Safety switch-off at continuous application

If one or several sensors are applied for more than 12 seconds (e. g. by objects or spilt food on the operating panel), there will be an audible error indication (warning signal) and the cooking zones will be automatically locked *(mode "Automatic locking")*.
Self-help: *Remove the reason for the continuous application. The appliance can be put into operation again afterwards.*

Residual heat indication



The residual heat indication warns you after switch-off from the hot cooking zone, but also advises you of the residual heat which can be used.
The display shows the symbol "H". Do not touch the hot cooking zone!
The residual heat indication remains active also in off mode.

Child-proof lock

The child-proof lock allows for locking the sensors in order to avoid any accidental change of the settings. The control continuous working in the previously set mode (also in off mode), however, no other sensors – except for the ON/OFF sensor for switching the appliance off – can be operated any more. The child-proof lock remains also active in off mode.

Activating the child-proof lock

By simultaneously applying the MINUS sensor (of the left cooking zone at the double cooking plate) and the DUAL-CIRCUIT sensor and holding them for ca. 3 seconds, the whole control will be locked. An "L" in the display and a signal tone indicate the active locking as soon as a sensor is applied.

Deactivating the child-proof lock

For deactivating the lock and for realising all sensors, the MINUS sensor and the DUAL-CIRCUIT sensor must be again simultaneously applied and held for ca. 3 seconds. A signal tone is audible, the indication "L" distinguishes.
Afterwards, the previous setting or "H" for residual heat appears and all sensors can be operated again.

Switching-off by means of the ON/OFF sensor while the child-proof lock is active

If the control is completely switched off by means of the ON/OFF sensor while the child-proof lock is active, all displays distinguish but the residual heat indication "H" might glow.
Switching the appliance on again is only possible after deactivating the child-proof lock (see above)!
After pulling the mains plug, the child-proof lock will not be active any more!
Tip: Apply the DUAL-CIRCUIT sensor twice, then apply the MINUS sensor additionally so that the desired setting remains.

Operating time limitation

The operating time limitation causes an automatic switch-off of a cooking zone if the setting has not been changed for a certain period of time. The periods of the operating time limitation depend on the set cooking level. You can see the respective values in the following chart "Cooking level parameters".
After an automatic switch-off, the cooking zone can be switched on anew and the max. operating time is active again.

Cooking level parameters

Table see page 23

Error code

The electronic control features many internal monitoring functions. Thus, there is an automatic self-adjustment of the sensors to the ambient conditions also in off mode.

The glass surface above the sensors must never been covered.

Attention: At extreme extraneous light, darkening or if the sensors are covered with a light object, an adjustment is not possible. The display shows the error code "F" and a signal tone is audible. The power supply is cut or the control is switched off. As long as there is an error, the unit can not be switched on again.

Self-help: *Remove objects from the glass surface. If necessary, disconnect the appliance shortly from the mains (via plug or fuse) and connect it again. Afterwards, the cooking plate can be operated again.*

Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance before cleaning!
Attention! Hazard of burns! Always let the appliance cool down before cleaning!

- Remove any coarse residues from the glass ceramic plate by means of a special glass scraper, which is available in the specialised trade and in household equipment shops.
- Following that clean the cold glass surface with a damp cloth and some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. On the market there are suitable cleaning agents for glass ceramic cooktops available with which the whole glass surface is treated by means of a kitchen tissue until there is no soiling visible anymore.
- Wipe the stainless steel casing with a damp cloth and wipe it dry. Special cleaning agents and care products for stainless steel surfaces are also available on the market.
- Never immerse the appliance into water and do not use steam jet appliances.
- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.

Extended product information in accordance with the EU regulation 66/2014 (Energy Saving Regulations)

Model identification	**CT 2203/TC**	**CT 3403/TC**
Hob type	free standing	free standing
Number of cooking zones	1 (dual-circuit)	2 (dual-circuit and one-circuit)
Heating technology	radiant heater	radiant heaters
Diameter	14 cm / 21 cm	14.5 cm and 14 cm / 21 cm
Energy consumption of the cooking zone, kg each	210 Wh/kg	14.5 cm Ø: 210 Wh/kg 14 cm / 21 cm Ø: 210 Wh/kg
Energy consumption of complete cooking hob, kg each	210 Wh/kg	210 Wh/kg

Test procedure
The product was tested according to the test standard **DIN EN 60350-2: Household electric cooking appliances – Part 2: Hobs – Methods for measuring performance.**

User information – Saving energy and resources
Tips for energy saving:

- Both, cooking zone and pot bottom must be clean and free of residues, in order to guarantee best the possible heat transfer.
- Always place the cookware on the cooking zone before switching the appliance on.
- Position the cookware in the middle of the cooking zone.
- The bottom of the cookware and the cooking zone should be about the same size.
- Using cookware with a too small diameter you will waste energy.
- When heating water, only heat the amount you actually require.
- During cooking, it is recommended to cover the cookware with a lid, if possible.
- Switch off the cooking zone in time and use the residual heat for keeping warm, melting, etc.

D

Kochstufenparameter

Nachfolgend finden Sie eine Übersicht über die Kochstufen und deren Zuordnungen:

Kochstufe	Leistung in Prozent, ca.	Betriebsdauer-begrenzung in Stunden	Ankochautomatik in Sekunden
0	0 %	0	-
1	4 %	10	82
2	8 %	5	164
3	14 %	5	246
4	19 %	4	328
5	25 %	3	410
6	31 %	2	82
7	46 %	2	164
8	62 %	2	164
9	100 %	1	-

GB

Cooking level parameters

Below you will find an overview about the cooking levels and the classification:

Cooking level	Power in percent, ca.	Operating time limitation in hours	Automatic cooking system in seconds
0	0 %	0	-
1	4 %	10	82
2	8 %	5	164
3	14 %	5	246
4	19 %	4	328
5	25 %	3	410
6	31 %	2	82
7	46 %	2	164
8	62 %	2	164
9	100 %	1	-

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem privaten Endverbraucher, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem original Kaufbeleg (keine Kopie) und einer schriftlichen Fehlerbeschreibung an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine transportsichere Verpackung und eine ausreichende Frankierung. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851 5758-0
Fax 09851 5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-06/15